


İrmikli Şekerpare

Yaklaşık 20 - 25 adet

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi
1 çay bardağı irmik
100 g eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta (orta boy)
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Üzeri için:

1 çay bardağı irmik

1 Şurubun hazırlanışı:

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine Hindistan cevizi rendesi ve irmiği ilave edip kaşık ile karıştırın. Eritilmiş tereyağı, yoğurt, yumurta, şekerli vanilin ve portakal aromasını ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine un karışımını ekleyip yoğurun. İrmigi bir tabağa alın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp top şekline getirin, irmiğe bulayın, fırın tepsisine aralıklı sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

③ Şuruplama ve servis:

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. 2 saat bekletip servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04